Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV73J7740RS

Indice

Uso di questo manuale **4**

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 4

Istruzioni per la sicurezza **5**

Importanti istruzioni di sicurezza 5
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 9
Funzione automatica di risparmio energetico 9

Installazione **10**

Contenuto dell'imballaggio 10
Collegamento alimentazione 12
Montaggio ad incasso 13

Prima di iniziare **16**

Impostazioni iniziali 16
Il forno odora 'di nuovo'. 17
Sistema di sicurezza intelligente 17
Sportello a chiusura frenata 17
Accessori 18
Serbatoio dell'acqua 20

Operazioni **21**

Pannello di controllo 21
Impostazioni comuni 22
Modalità di cottura 28
Funzioni speciali 33
Cottura automatica 34
Pulizia 35
Timer 39
Segnale acustico On/Off 39

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 2 2015-05-18 3:36:27

Cucinare non è mai stato così facile **40**

Cottura manuale 40
Programmi di cottura automatica 49
Test dei piatti 55
Ricette con cottura automatica utilizzate di frequente 57

Manutenzione **61**

Pulizia 61
Ricambio 68

Risoluzione dei problemi **69**

Checkpoint 69
Codici informativi 72

Appendice **73**

Scheda tecnica del prodotto 73

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 3 2015-05-18 3:36:27

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni alla proprietà**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni alla proprietà**.

NOTA

Utili suggerimenti, consigli o informazioni che aiutano gli utenti a utilizzare i prodotti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 4 2015-05-18 3:36:27

Istruzioni per la sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

Importanti istruzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è difettoso, sostituirlo con un apposito cavo o assieme disponibile presso il produttore o un tecnico dell'assistenza autorizzato (Solo modello con cavo di alimentazione non separabile).

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli (Solo modello con cavo di alimentazione separabile)

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Il metodo di fissaggio non prevede l'uso di adesivi in quanto tale metodo non è considerato affidabile.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 5 2015-05-18 3:36:27

Istruzioni per la sicurezza

Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Se il prodotto è dotato di funzioni di auto pulizia o di pulizia a vapore, rimuovere l'acqua fuoriuscita in eccesso, quindi estrarre tutti gli utensili prima di procedere con la pulizia. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia automatica, durante la pulizia le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; si consiglia pertanto di tenere i bambini lontano dal forno. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non utilizzare un pulitore a vapore.

Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

Non usare prodotti di pulizia corrosivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiarne la superficie e danneggiarla seriamente.

Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.
Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 6 2015-05-18 3:36:27

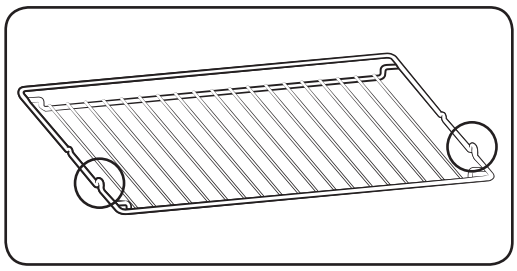
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto responsabile.

La temperatura delle superfici esterne può essere elevata durante il normale funzionamento del prodotto.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.



Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti in modo che la griglia possa supportare anche i piatti più grandi.

⚠ **ATTENZIONE**

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 7 2015-05-18 3:36:28

Istruzioni per la sicurezza

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 8 2015-05-18 3:36:28

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

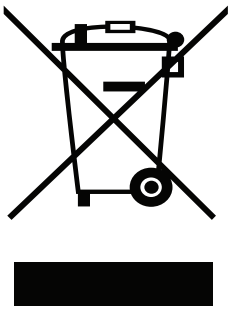
Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Funzione automatica di risparmio energetico

- Se non viene impostato alcun programma di cottura per un periodo prolungato di tempo durante il funzionamento, il prodotto interrompe il suo funzionamento ed entra in stato di Standby.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Oven light' (Luce forno). Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 9 2015-05-18 3:36:28

Installazione

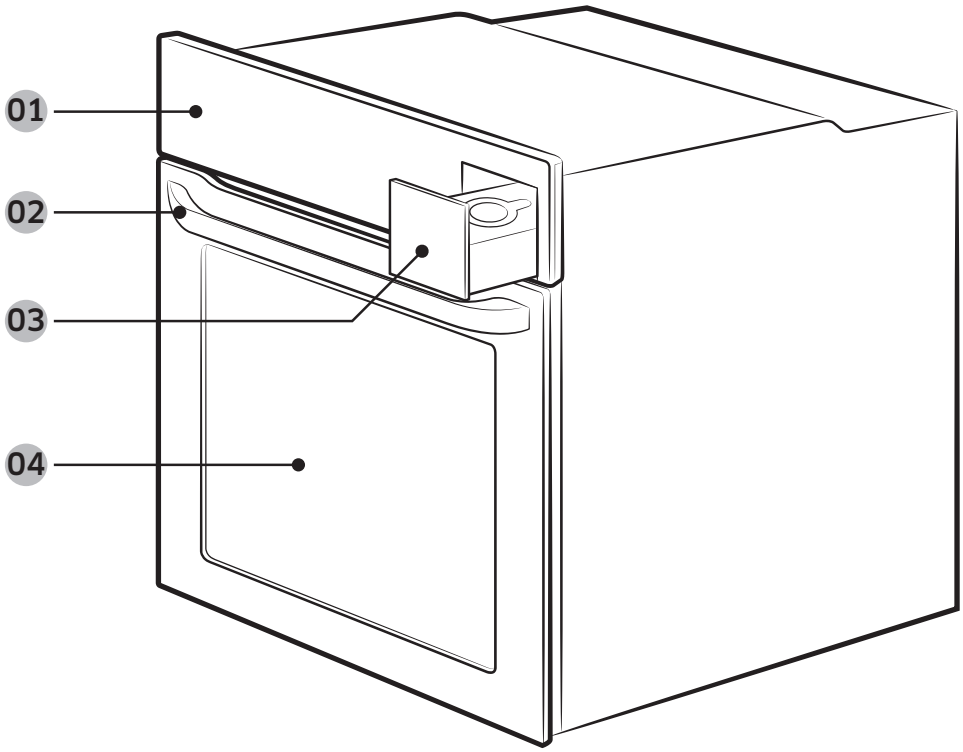
⚠ AVVERTENZA

Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o i suoi accessori, contattare il Centro assistenza clienti Samsung di zona o il rivenditore.

Il forno in breve



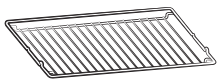
01 Pannello di controllo **02** Maniglia sportello **03** Serbatoio dell'acqua

04 Sportello

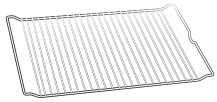
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 10 2015-05-18 3:36:28

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

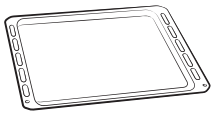


Griglia

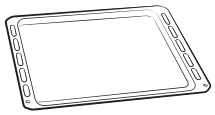


Inserto griglia *

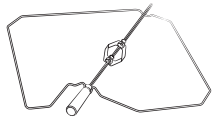
Teglia da forno *



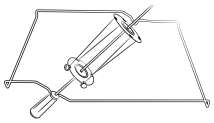
Teglia multiuso *



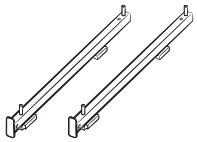
Teglia profonda *



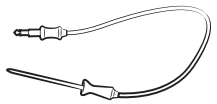
Spiedo *



Spiedo e Shasilik *



Guida telescopica *



Sonda per carne *

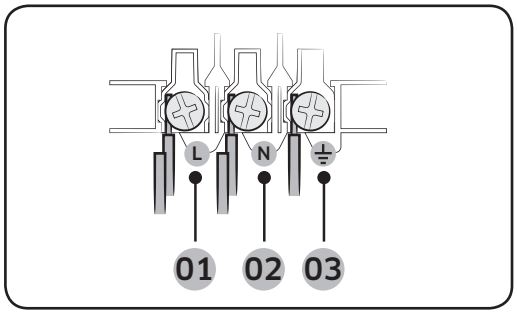
NOTA

La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 11 2015-05-18 3:36:29

Installazione

Collegamento alimentazione



01 MARRONE o NERO
02 BLU o BIANCO
03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per supportare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, cono una sezione minima di 1,5~2,5 mm².

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Verificare le specifiche elettriche indicate sull'etichetta affissa sul forno.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai termini relativi.
Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri.
Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

⚠ AVVERTENZA

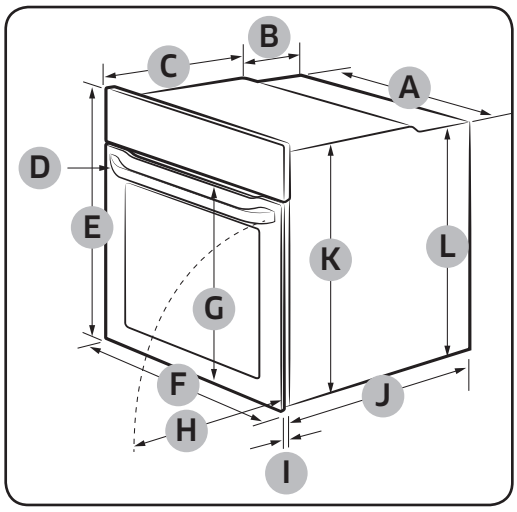
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 12 2015-05-18 3:36:29

Montaggio ad incasso

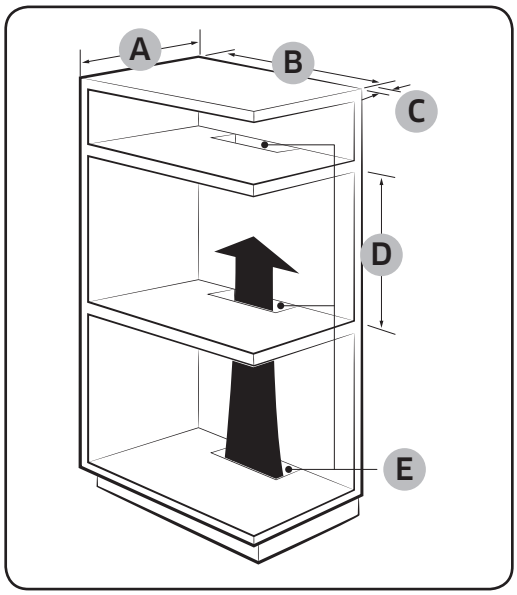
Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti a un calore di 90 °C, mentre i mobili adiacenti devono essere resistenti a un calore di 75 °C. Samsung non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



Struttura a incasso (mm)

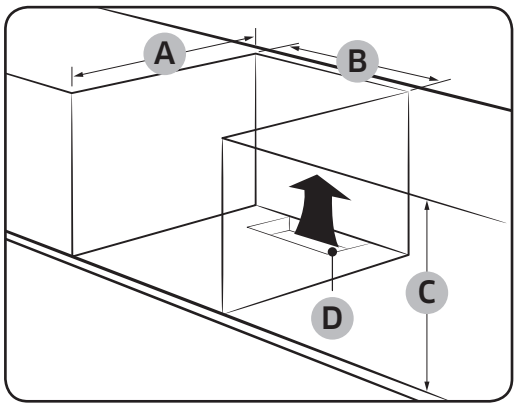
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (E) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 13 2015-05-18 3:36:29

Installazione



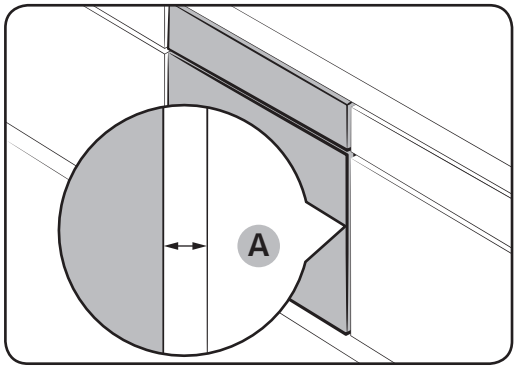
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

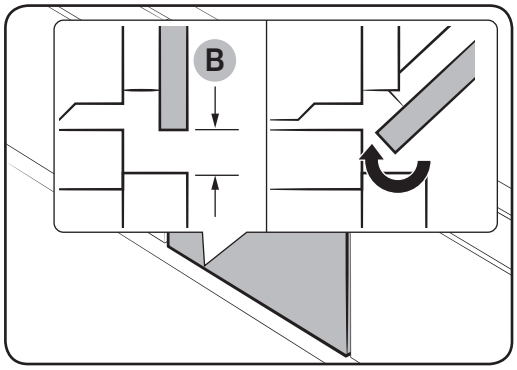
NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (D) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

Montaggio del forno

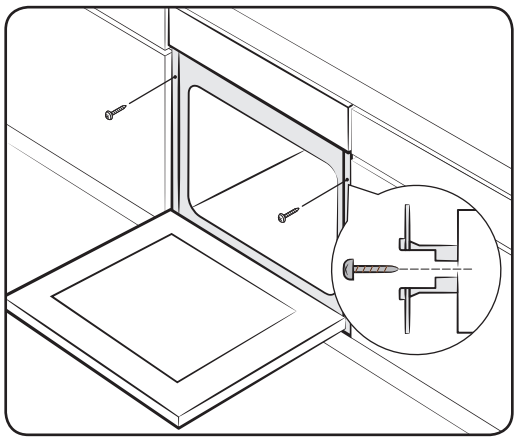


Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Garantire almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello si apra e chiuda regolarmente.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 14 2015-05-18 3:36:29



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dall'incasso, scollegare innanzitutto la presa dall'alimentazione elettrica e rimuovere le 2 viti che lo fissano su entrambi i lati.

⚠ AVVERTENZA

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

NOTA

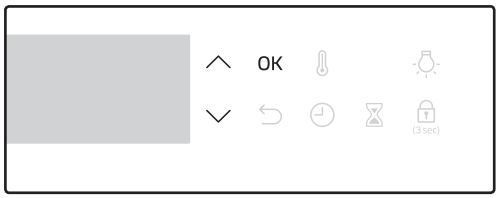
L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 15 2015-05-18 3:36:30

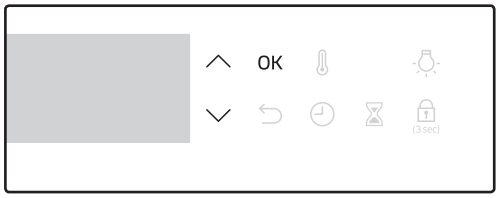
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

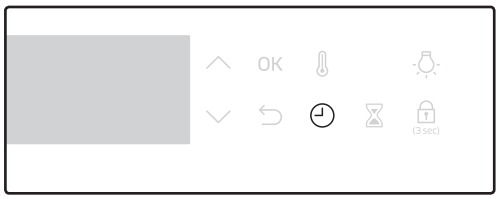
Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.



1. Utilizzare i tasti freccia per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.



2. Utilizzare i tasti freccia per impostare i minuti, quindi premere **OK**.



Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto ⏲ e seguire i passaggi sopra descritti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 16 2015-05-18 3:36:30

Il forno odora ‘di nuovo’.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore ‘di nuovo’.

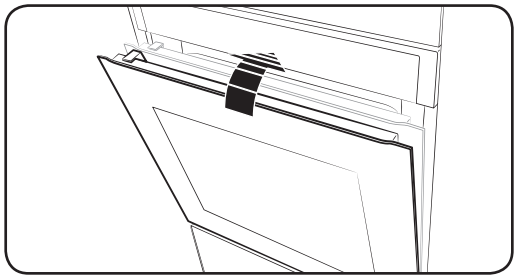
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un’ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Sistema di sicurezza intelligente

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce si accende e la ventola e gli elementi riscaldanti smettono di funzionare. Questo sistema di sicurezza offre un doppio vantaggio poiché evita all’utente di scottarsi e favorisce il risparmio energetico. Quando ciò si verifica, basta chiudere lo sportello del forno per continuare il normale funzionamento poiché l’interruzione non è dovuta a un malfunzionamento del prodotto.

Sportello a chiusura frenata

Tra le varie funzioni del forno da incasso Samsung vi è lo sportello a chiusura frenata, un sistema che rende delicata, sicura e silenziosa la chiusura del forno.
Quando si chiude il forno, la particolare forma delle cerniere trattiene lo sportello di qualche centimetro prima che questo raggiunga la posizione finale. Questo sistema rende l’uso del forno ancora più confortevole permettendone una chiusura silenziosa e delicata. (La disponibilità della funzione dipende dal modello del forno.)



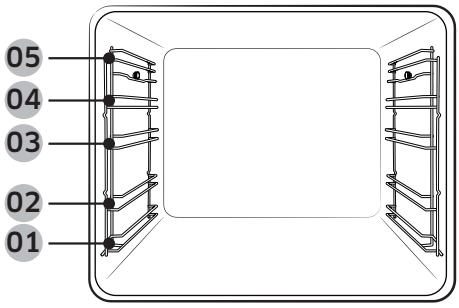
Lo sportello inizia a chiudersi lentamente a circa 15 gradi e si chiude completamente nel giro di 5 secondi.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 17 2015-05-18 3:36:30

Prima di iniziare

Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



01 Livello 1
02 Livello 2
03 Livello 3
04 Livello 4
05 Livello 5

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio dall'accessorio al fondo del forno e da qualsiasi altro accessorio.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 18 2015-05-18 3:36:30

Spiedo *	Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Singola al livello 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.
Spiedo e Shasilik *	Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne dal peso inferiore a 1,5 kg. **1.** Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. **2.** Mettere in teglia patate bollite e verdure intorno alla carne. **3.** Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo rotante sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). **4.** Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. **5.** Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: **1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno. **2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. **3.** Chiudere lo sportello del forno.
Sonda per carne *	La sonda per carne misura la temperatura della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.

NOTA

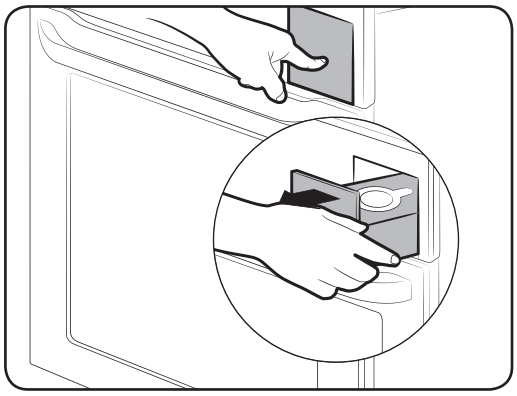
La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 19 2015-05-18 3:36:30

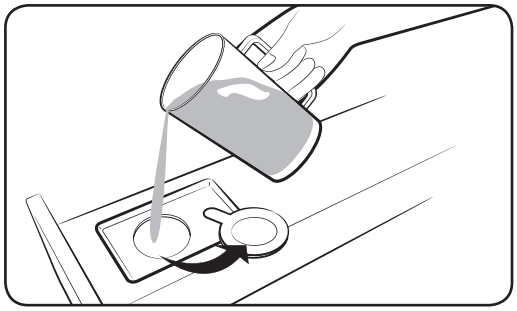
Prima di iniziare

Serbatoio dell’acqua

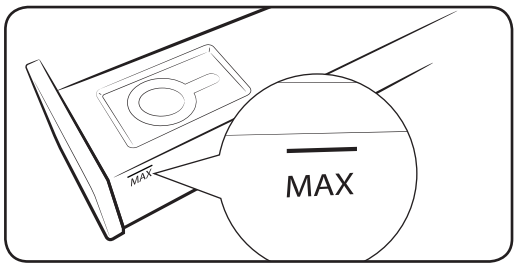
Il serbatoio dell’acqua serve per le funzioni Vapore. Riempirlo d’acqua prima di eseguire la cottura a vapore.



1. Il serbatoio dell'acqua è situato nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprirlo ed estrarlo.

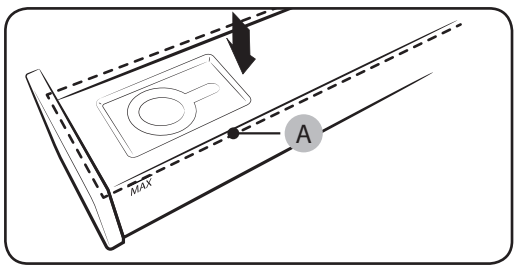


2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.



NOTA

Non superare il livello MAX.



NOTA

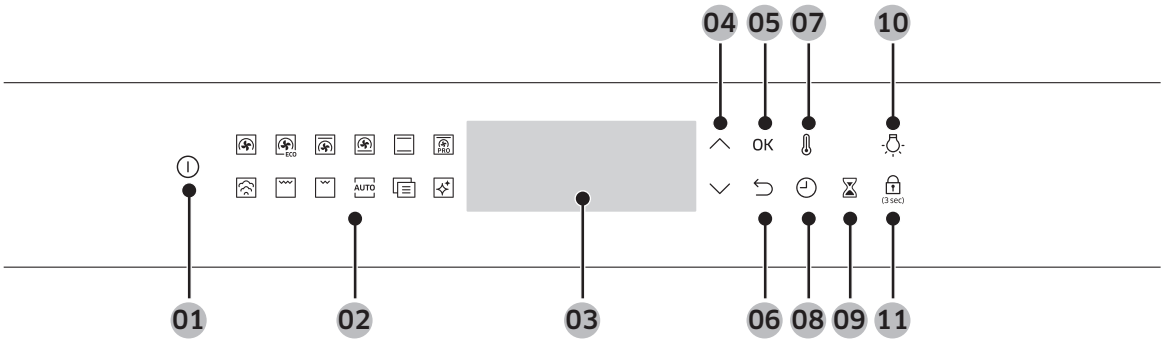
Verificare che la parte superiore (A) del serbatoio dell’acqua sia chiusa prima di usare il forno.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 20 2015-05-18 3:36:31

Operazioni

Pannello di controllo

Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Power	Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenere premuto lo stesso tasto per 1 secondo.
02 Pannello funzioni	Premere per selezionare la modalità di cottura o la funzione desiderata.
03 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o le modalità selezionate.
04 Su/Giù	Da utilizzare per regolare i valori di impostazione della selezione.
05 OK	Premere per confermare le impostazioni.
06 Indietro	Annulla le impostazioni correnti e torna alla schermata principale.
07 Temperatura	Per impostare la temperatura.
08 Tempo di cottura	Premere per modificare il tempo di cottura.
09 Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
10 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente all'apertura dello sportello o all'inizio di un programma di cottura. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.
11 Blocco di sicurezza	Per evitare incidenti, la funzione Child Lock (Blocco di sicurezza) disattiva tutti i controlli tranne il tasto Power. Tenere premuto per 3 secondi per attivare la funzione; premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.

NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 21 2015-05-18 3:36:31

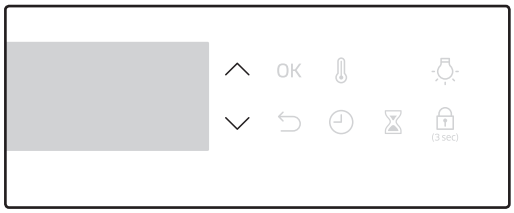
Operazioni

Impostazioni comuni

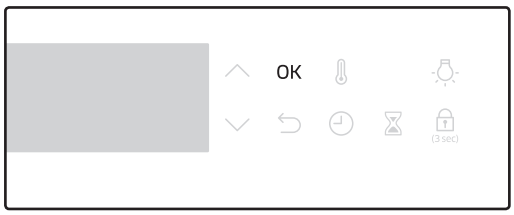
E' comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

Temperatura

1. Sul pannello funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura. Viene visualizzata la temperatura preimpostata per ogni selezione.



2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la temperatura.



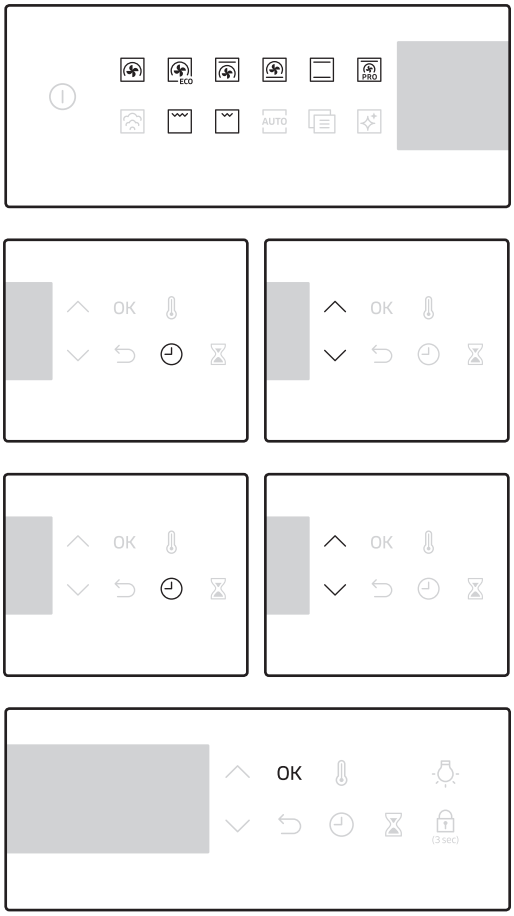
3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

- Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvierà la cottura automatica con le impostazioni preimpostate.
- Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto 🌡 e seguire i passaggi sopra descritti.
- La temperatura esatta all'interno del forno può essere misurata mediante un termometro ed una metodologia autorizzati da un ente certificante. L'uso di termometri diversi può generare errori di lettura.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 22 2015-05-18 3:36:31

Tempo di cottura



1. Sul pannello funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura.
2. Premere ◷ e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare l'orario desiderato.
3. In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura. Premere ◷ e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare l'orario finale. Vedere **Fine programmata** per maggiori informazioni.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

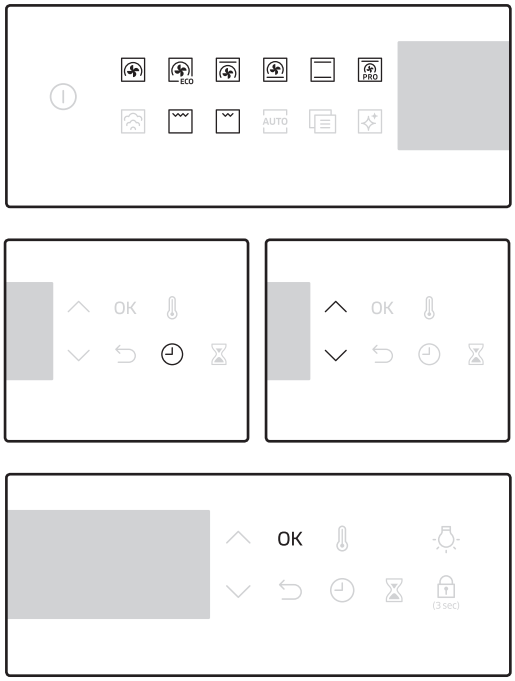
NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cuocere una pietanza senza impostare il tempo di cottura. In questo caso, il forno avvierà la cottura alla temperatura impostata senza alcun limite di tempo, e dovrà essere spento manualmente al termine della cottura desiderata.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto ◷ e seguire i passaggi sopra descritti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 23 2015-05-18 3:36:31

Operazioni

Tempo fine cottura



1. Sul pannello funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura.

2. Premere due volte ◴ e usare i tasti ∧ / ∨ per impostare l'orario di fine cottura desiderato.

3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

Per cambiare il tempo di fine cottura, premere due volte il tasto ◴ e seguire i passaggi sopra descritti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 24 2015-05-18 3:36:31

Fine programmata

La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

Caso 1

Supponiamo che selezioniate una ricetta di un'ora alle 14.00 e desideriate che il forno termini la cottura alle 18.00. Per impostare il tempo di fine cottura, modificare l'orario 'Pronto alle' alle ore 18.00. Il forno inizierà la cottura alle 17.00 e terminerà alle 18.00 come impostato.

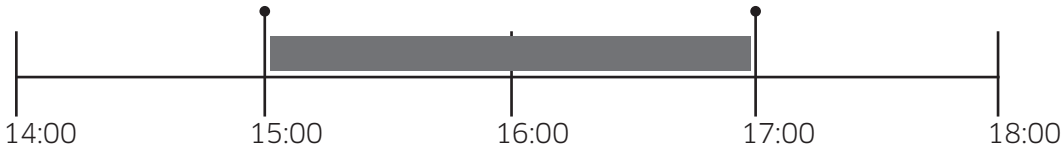
Orario corrente: 14:00	Impostare il tempo di cottura: 1 ora	Impostare l'orario di fine cottura: 18:00

Il forno inizierà la cottura alle 17.00 e terminerà alle 18.00 automaticamente, come impostato.

Caso 2

Orario corrente: 14:00	Impostare il tempo di cottura: 2 ore	Impostare l'orario di fine cottura: 17:00

Il forno inizierà la cottura alle 15.00 e terminerà alle 17.00 automaticamente, come impostato.



⚠ ATTENZIONE

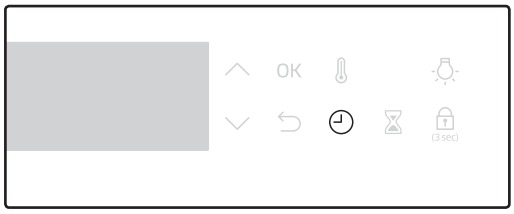
Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 25 2015-05-18 3:36:32

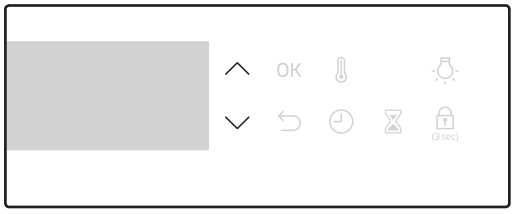
Operazioni

Per azzerare il tempo di cottura.

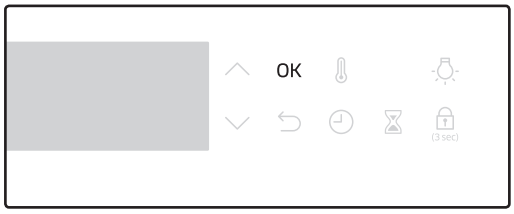
È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante la cottura, premere il tasto ◴ per visualizzare il tempo di cottura residuo.



2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare il tempo di cottura su “00:00”. In alternativa, premere semplicemente ⮌.



3. Premere **OK**. Il forno continua a cuocere alla temperatura impostata senza informazioni orarie.

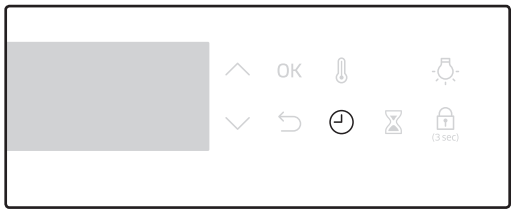
NOTA

Annullando il tempo di cottura sarà necessario interrompere manualmente il funzionamento del forno al termine della cottura.

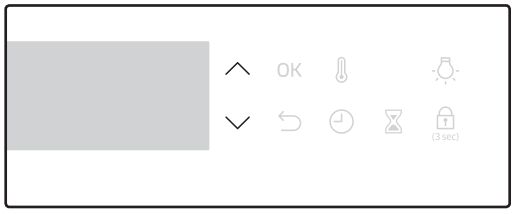
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 26 2015-05-18 3:36:32

Per azzerare il tempo di fine cottura

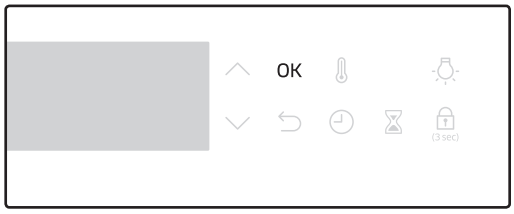
È possibile azzerare il tempo di fine cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante la cottura, premere due volte il tasto ⏲ per visualizzare il tempo di cottura residuo.



2. Premere i tasti ∧ / ∨ per impostare il tempo di fine cottura sull'orario corrente. In alternativa, premere semplicemente ⮌.

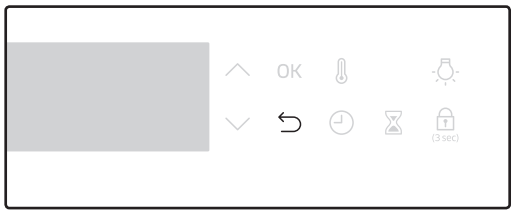


3. Premere **OK**. Il forno continua a cuocere alla temperatura impostata senza informazioni orarie.

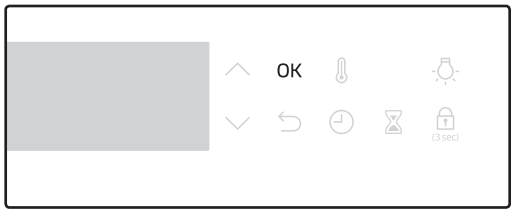
NOTA

Annullando il tempo di fine cottura sarà necessario interrompere manualmente il funzionamento del forno al termine della cottura.

Per interrompere la cottura



1. Durante la cottura, premere ⮌.

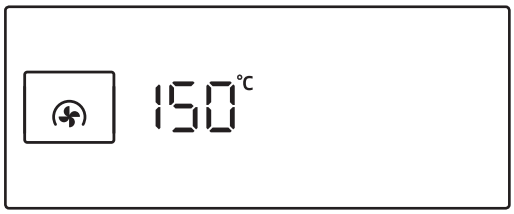


2. Premere **OK** per annullare la cottura.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 27 2015-05-18 3:36:32

Operazioni

Modalità di cottura



1. Sul pannello funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per maggiori informazioni vedere la sezione Impostazioni comuni.

Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata.
Una volta completato il preriscaldamento, l'indicatore scompare e viene emesso un segnale acustico.
Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura salvo diversamente indicato nella guida alla cottura.

NOTA

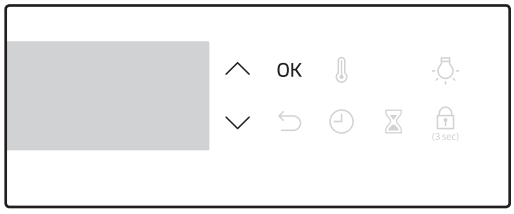
Durante la cottura dei cibi è possibile modificare sia il tempo sia la temperatura.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 28 2015-05-18 3:36:32

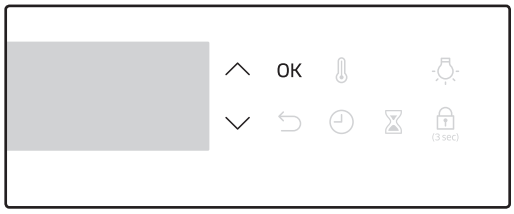
Cottura a vapore

Il forno è dotato della funzione Vapore. La funzione di Cottura a vapore consente di utilizzare un'ampia gamma di ricette.

1. Versare nel serbatoio 500 ml di acqua potabile.
2. Sul pannello funzioni premere .



3. Utilizzare i tasti ∧ / ∨ per selezionare una funzione. Quindi premere **OK**.



4. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare il Livello di vapore, quindi premere **OK**.
5. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per maggiori informazioni vedere la sezione Impostazioni comuni.

Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata.
Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura salvo diversamente indicato nella guida alla cottura.

NOTA

- Quando la funzione Vapore è attiva e il serbatoio dell'acqua è vuoto, la spia lampeggia. Il forno continua a funzionare ma il generatore di vapore si arresta fino al rabbocco del serbatoio.
- Al termine della funzione Vapore è necessario scaricare il serbatoio poiché l'acqua residua potrebbe influenzare altre modalità di cottura.

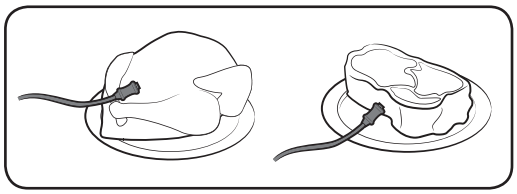
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 29 2015-05-18 3:36:33

Operazioni

Cottura con la sonda per carne

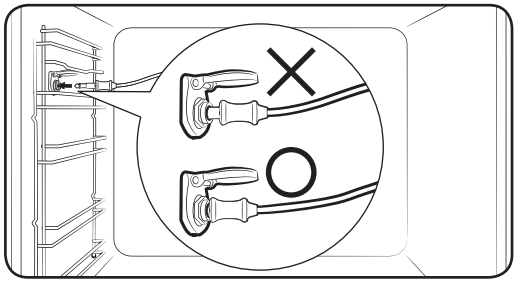
La sonda per carne misura la temperatura all'interno della carne durante la cottura. Quando la temperatura raggiunge il valore desiderato, il forno si arresta e termina la cottura.

- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Se la sonda è collegata non è possibile impostare il tempo di cottura.

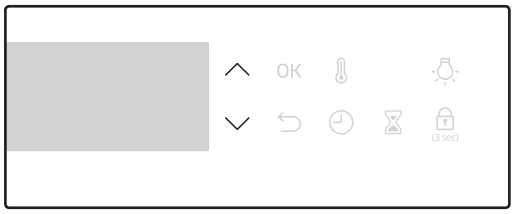


1. Sul pannello funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura.

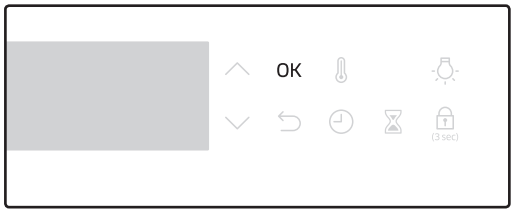
2. Inserire la punta della sonda al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa nella parete sinistra. Accertarsi che la spia Sonda per carne sia accesa (🥩) e che sul display sia visibile la temperatura rilevata al centro della carne.



4. Utilizzare i tasti ∧ / ∨ per impostare la temperatura interna della carne.



5. Premere **OK** per iniziare la cottura. Il forno completa la cottura emettendo una melodia quando la temperatura interna della carne raggiunge la temperatura impostata.

⚠ AVVERTENZA

- Per evitare danni, non utilizzare la sonda per carne insieme all'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare scottature, usare i guanti da forno per estrarre le pietanze.

NOTA

- Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Se si usa la sonda per carne con modalità non idonee, la spia della modalità selezionata lampeggia. In questo caso, rimuovere la sonda immediatamente.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 30 2015-05-18 3:36:33

Modalità di cottura

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Sonda per carne
	Cottura Ventilata	30-275	170	O
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.		
	Tradizionale	30-275	200	O
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.		
	Resistenza superiore + Cottura Ventilata	40-275	190	O
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).		
	Resistenza inferiore + Cottura Ventilata	40-275	190	O
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.		
	Grill grande	100-300	240	X
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).		
	Eco grill	100-300	240	X
		Il grill di piccole dimensioni emette calore. Usare questa modalità per i cibi che richiedono meno calore, come ad esempio il pesce o le baguette farcite.		
	Pro-roasting	80-200	160	O
		La modalità Pro-Roasting esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 31 2015-05-18 3:36:34

Operazioni

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Sonda per carne
ECO	Cottura Ventilata eco	30-275	170	O
		La Cottura ventilata eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. **NOTA** La modalità Cottura ventilata eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1		

Funzione vapore

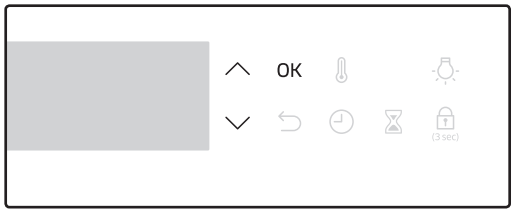
Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Sonda per carne
V 1	Cottura Ventilata + Vapore	120-275	170	O
		Il calore generato dal riscaldatore a ventilazione e dalle ventole è continuamente supportato dal vapore. Il flusso di vapore può essere regolato su basso, medio o alto. Questa modalità è idonea per la cottura di pasta sfoglia, torte lievitate, pane, pizza, carne e pesce arrosto.		
V 2	Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata	120-275	170	O
		Il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e da quello a ventilazione viene condiviso uniformemente nel forno mediante la ventola mentre il vapore supporta gli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per la doratura di piatti di carne, pollame o pesce.		
V 3	Riscaldamento inferiore a vapore + Cottura Ventilata	120-275	170	O
		Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e da quello a ventilazione viene condiviso uniformemente nel forno mediante la ventola mentre il vapore supporta gli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per rendere croccanti e friabili pietanze quali pizza e torta di mele.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 32 2015-05-18 3:36:34

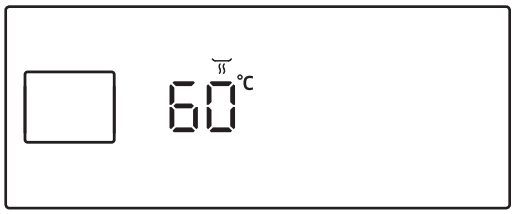
Funzioni speciali

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare il risultato di cottura.

1. Premere sul Pannello funzioni.



2. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare una funzione, quindi premere **OK**.
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per maggiori informazioni vedere la sezione Impostazioni comuni.



4. Il forno avvia la funzione selezionata con le impostazioni predefinite.

Panoramica

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	80	Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
F 2	Riscalda piatto	30-80	60	Usare questa funzione per scaldare piatti e stoviglie.

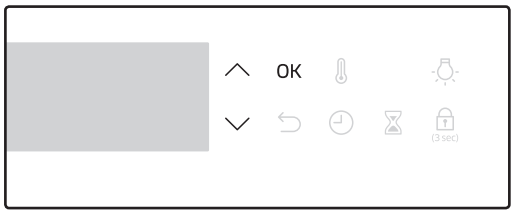
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 33 2015-05-18 3:36:34

Operazioni

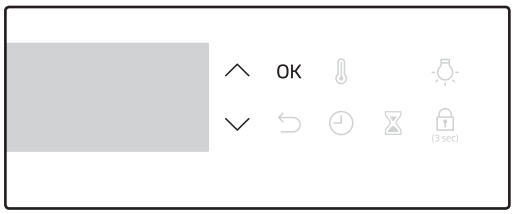
Cottura automatica

I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 40 ricette disponibili in modalità cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base al programma e alla dimensione della portata selezionati.

1. Sul pannello funzioni premere AUTO.



2. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Viene presentata la gamma di peso disponibile (dimensione portata).



3. Utilizzare i tasti ∧ / ∨ per impostare la dimensione della portata, quindi premere **OK** per avviare la cottura.

NOTA

Per maggiori informazioni vedere la sezione Programmi di cottura automatica in questo manuale.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 34 2015-05-18 3:36:34

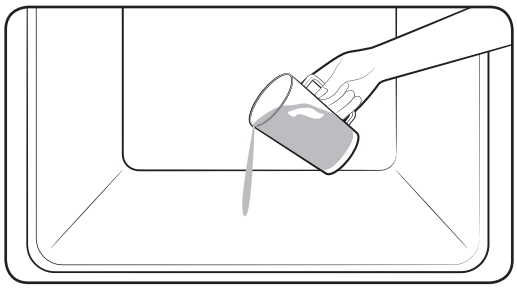
Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno.

Funzione.		Istruzioni
C 1	Pulizia a vapore	Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore.
C 2	Anticalcare	Pulire l'interno del generatore di vapore per evitare che il gusto e la qualità dei cibi preparati al vapore possano subire modifiche.

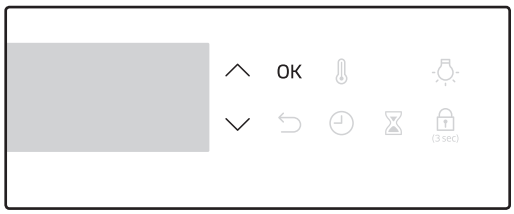
Pulizia a vapore

Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore.



1. Versare 400 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

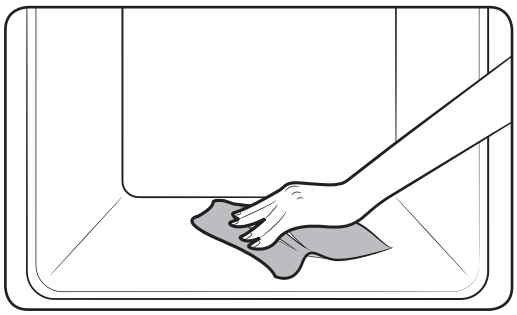
2. Sul pannello funzioni premere ✧.



3. Utilizzare i tasti ∧ / ∨ per selezionare la funzione Pulizia a vapore (**C1**). Quindi premere **OK**.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 35 2015-05-18 3:36:35

Operazioni



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

⚠ AVVERTENZA

- Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta nel forno è bollente e può provocare gravi ustioni

NOTA

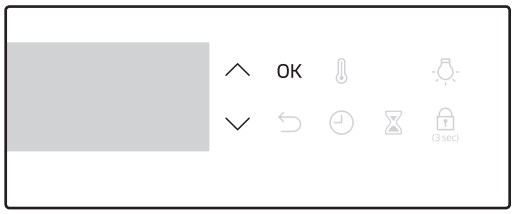
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Fintanto che il forno è internamente bollente, la funzione di pulizia non viene attivata, Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Anticalcare

Pulire l'interno del generatore di vapore per evitare che il gusto e la qualità dei cibi preparati al vapore possano subire modifiche.
Usare solo decalcificanti indicati per forni a vapore o macchine da caffè.

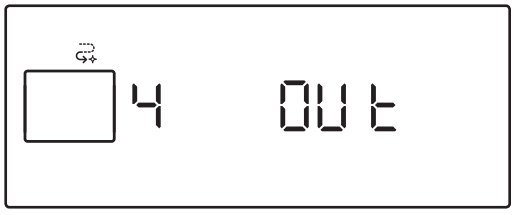
Se si usano le funzioni Vapore per oltre 12 ore, la spia Anticalcare si accende. E' possibile attivare la funzione vapore per le due ore successive senza passare dalla funzione anticalcare. Tuttavia, nessuna funzione a vapore verrà attivata dopo due ore a meno che non venga attivato e completato un ciclo di decalcificazione.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 36 2015-05-18 3:36:35

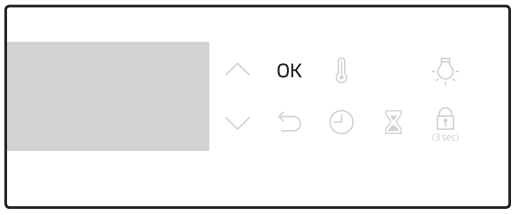


1. Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua, quindi riempire con 50 ml di decalcificante e 400 ml di acqua potabile.
2. Sul pannello funzioni premere .
3. Usare i tasti ∧ / ∨ per selezionare il programma Decalcificazione (**C2**), quindi premere **OK**.
4. Il forno avvia la funzione di decalcificazione. Il ciclo di decalcificazione si suddivide in 5 fasi; l'utente può seguire l'andamento delle fasi sul display. Di seguito vengono descritte le fasi da 1 a 3.

Fase 1	Applicazione della soluzione decalcificante	Circa 2 min.
Fase 2	Decalcificazione	Circa 3 ore.
Fase 3	Drenaggio	Circa 4 min.



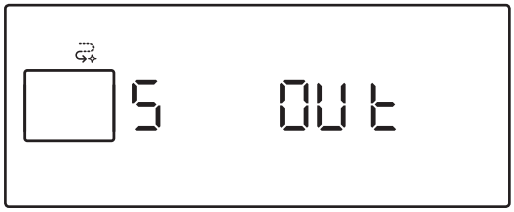
5. Quando il forno raggiunge la fase 4, sul display appare il messaggio "**Out**" (Estrarre). Rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua quindi riempirlo con 500 ml d'acqua potabile. Al termine, reinserire il serbatoio. Il messaggio "In" (Inserire) appare sul display.

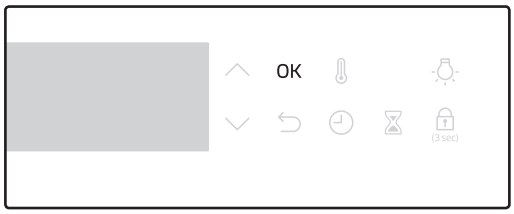


6. Premere **OK**. Il forno continua il processo di risciacquo e drenaggio per 5 minuti, quindi passa alla fase 5.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 37 2015-05-18 3:36:35

Operazioni





7. Al termine appare sul display il messaggio "**Out**" (Estrarre) Rimuovere e pulire il serbatoio dell'acqua, quindi reinserirlo.

8. Premere **OK**. La decalcificazione termina con un segnale acustico.

⚠ AVVERTENZA

Usare solo decalcificanti indicati per forni a vapore o macchine da caffè.

⚠ ATTENZIONE

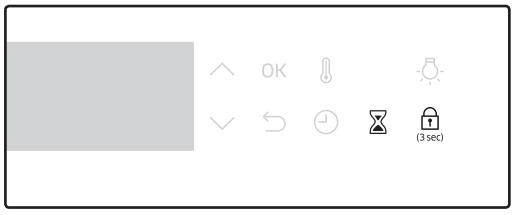
- La spia lampeggia e il forno si arresta se il serbatoio dell'acqua si svuota durante il ciclo di decalcificazione. Se ciò dovesse accadere, rabboccare il serbatoio con 400 ml di acqua potabile. Non riempire eccessivamente il serbatoio. In caso contrario, dal serbatoio potrebbe fuoriuscire acqua.
- Non interrompere il processo di decalcificazione. In caso contrario, il ciclo di decalcificazione dovrà essere ripetuto e completato entro le tre ore successive al fine di abilitare le funzioni a vapore.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Per ottenere una miscela corretta di decalcificante e acqua, seguire le istruzioni riportate sulla confezione dal produttore del decalcificante.

NOTA

Sebbene il forno avvii automaticamente la decalcificazione se non riceve conferma nell'arco di 5 secondi, si consiglia di confermare la selezione. Ciò evita l'attivazione non intenzionale della procedura di pulizia.

Drenaggio

Per drenare nuovamente ed effettuare la pulizia, usare la funzione Drenaggio come segue:

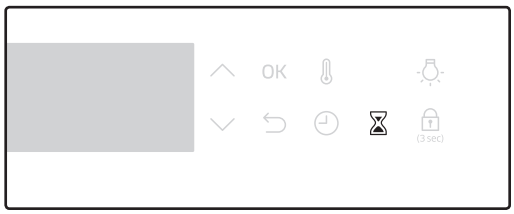


1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti e (3 sec) per 3 secondi.
2. Il forno drena l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
3. Al termine del drenaggio, usare guanti da forno per rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua.

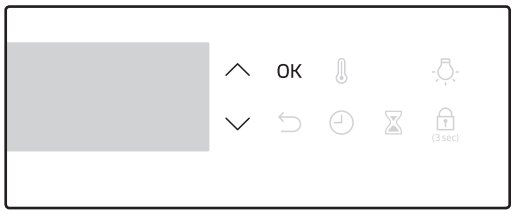
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 38 2015-05-18 3:36:35

Timer

Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.

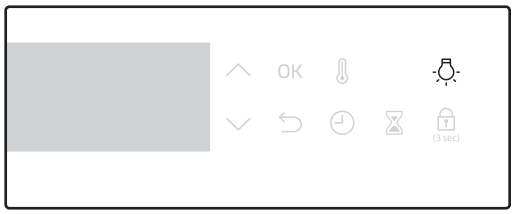


1. Sul pannello funzioni premere ⧖.



2. Usare i tasti ∧ / ∨ per impostare la durata, quindi premere **OK**.

Segnale acustico On/Off



- Per escludere l'audio, tenere premuta la spia Luce forno per 3 secondi.
- Per ripristinare l'audio, premere nuovamente per 3 secondi.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 39 2015-05-18 3:36:36

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

NOTA

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Eco grill, collocare il cibo al centro dell'accessorio teglia.

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di collocare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	3		190-200	50-60

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 40 2015-05-18 3:36:36

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35
Apple pie	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	50-70

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 41 2015-05-18 3:36:36

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-210	50-60
Maiale, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		170-180	100-120
Pollame (pollo/anatra/tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg*	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	80-100*
Pollo in pezzi	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-220	25-35
Petto d'anatra	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	20-30
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-230	10-15
Pesce arrosto	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	30-40

* Girare a metà cottura

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 42 2015-05-18 3:36:36

Grigliare

In modalità grill grande, si consiglia di preriscaldare il forno. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270-300	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca*	Inserto griglia + teglia multiuso	4		240-250	15-20
Hamburger*	Inserto griglia + teglia multiuso	4		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Inserto griglia + teglia multiuso	4		250-270	15-20
Salsicce	Inserto griglia + teglia multiuso	4		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Inserto griglia + teglia multiuso	4		230-240	30-35
Pollo, cosce	Inserto griglia + teglia multiuso	4		230-240	25-30

* Girare dopo $^{2}/_{3}$ del tempo di cottura.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 43 2015-05-18 3:36:36

Cucinare non è mai stato così facile

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3		190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Inserto griglia + teglia multiuso	3		190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Inserto griglia + teglia multiuso	3		190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3		180-200	20-35

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 44 2015-05-18 3:36:36

Cottura a vapore

Attivando la modalità vapore, il forno genera vapore e lo distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura, coprendo tutte le griglie e gli angoli. Ciò consente di rosolare gli alimenti mantenendoli morbidi e succosi, lasciando la superficie croccante.
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fino al livello max., quindi selezionare il livello di vapore più adatto alla propria ricetta.

Cottura Ventilata + Vapore

Si consiglia di preriscaldare il forno. Il preriscaldamento mantiene la consistenza dei cibi.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Panini congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-185	15-20
Croissant congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-190	10-15
Pane bianco a cassetta/Pane integrale a cassetta	Griglia	2	Media	180-185	40-50
Pasta sfoglia	Teglia multiuso	3	Bassa	175-185	15-20
Flan/crema	Griglia	3	Bassa	120-130	25-30
Soufflé	Griglia	3	Bassa	170-180	15-20
Pizza surgelata preparata con farina autolievitante	Griglia	3	Media	190-210	15-20
Baguette*	Teglia multiuso	3	Max	180-200	25-30

* La baguette richiede l'uso del vapore solo nella prima fase di cottura. Si consiglia di usare la modalità Cottura ventilata + Vapore per 10 minuti e di usare la Cottura ventilata alla stessa temperatura fino a cottura ultimata.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 45 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata

Si consiglia di regolare la modalità di cottura a circa metà cottura in modo da rimuovere il vapore per ottenere un risultato croccante. Si consiglia di utilizzare la Resistenza superiore + Cottura Ventilata o la Cottura ventilata e mantenere la temperatura.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di maiale con cotenna, 1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	90-120
Pollo, intero, 1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	190-200	55-65
Pollo in pezzi	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	210-220	25-30
Petto d'anatra arrosto	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	15-25
Anatra, intera, 2,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	120-150
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 4 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	180-200	110-140
Pesce intero, 0,5 kg*	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	160-180	20-30
Filetti di pesce*	teglia multiuso	3	Bassa	190-200	10-20

* Si consiglia di usare la modalità Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata per mantenere l'umidità delle carni.

Riscaldamento inferiore a vapore + Cottura Ventilata

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità vapore per una cottura croccante.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	Media	190-200	15-20
Pizza preparata con farina autolievitante	Teglia multiuso	2	Media	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Teglia multiuso	2	Bassa	180-190	20-30
Panini	Teglia multiuso	2	Bassa	180-190	15-20
Focaccia	Teglia multiuso	2	Bassa	200-210	15-20

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 46 2015-05-18 3:36:37

Pro-roasting

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura preselezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Petto d'anatra	Inserto griglia + teglia multiuso	3	70-90	2-3

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 47 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura Ventilata eco

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Meringhe, 0,2-0,3 kg	Teglia multiuso	2	90-100	100-140
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	2	180-200	65-75
Verdure arrostite, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 48 2015-05-18 3:36:37

Programmi di cottura automatica

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità e i tempi di cottura sono preimpostati per comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
I programmi di cottura automatica dall'1 al 19 e 38 e 39 comprendono il preriscaldamento e il suo controllo a display.
I programmi 7, 8, 10, 11 e 12 offerti dalla funzione Cottura automatica sono supportati da intervalli di cottura a vapore. Si prega di riempire il serbatoio di acqua fredda prima dell'uso.
Infornare la pietanza al termine della fase di preriscaldamento, indicato da un segnale acustico.

⚠ AVVERTENZA

Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 1	Gratin di patate	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 2	Gratin di verdure	0,8-1,2	Griglia	3
		Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 3	Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di pasta usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 49 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Versare gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere incoperchiato. Mescolare prima di servire.		
A 6	Apple pie	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare la torta di mele usando una teglia da forno metallica da 24-26 cm di diametro. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare i croissant (impasto pronto congelato) Disporli nella teglia rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia in forno.		
A 8	Pasta sfoglia alle mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le sfogliette di mela nella teglia rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia in forno.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
A 10	Pane bianco a cassetta	0,6-0,7	Griglia	2
		Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 11	Pane integrale a cassetta	0,8-0,9	Griglia	3
		Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 50 2015-05-18 3:36:37

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 12	Panini	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare i panini (impasto pronto congelato) Disporli nella teglia rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia in forno.		
A 13	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Disporre la frutta fresca (lamponi, mirtilli, mele o pere a fette) su un piatto da forno da 22-24 cm. Spargere i crumble sopra. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Collocare gli scones (5-6 cm di diametro) sulla teglia rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia in forno.		
A 15	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente (26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
A 16	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
A 17	Plumcake olandese	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
A 18	Base per flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
		Versare l'impasto in una teglia metallica imburrata di dimensioni idonee. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 51 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 19	Brownies	0,7-0,8	Griglia	3
		Versare l'impasto in un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 20	Lombata di manzo arrosto	0,9-1,1 1,1-1,3	Inserto griglia + teglia multiuso	2
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.		
A 21	Arrosto di manzo cotto a fuoco lento	0,9-1,1 1,1-1,3	Inserto griglia + teglia multiuso	2
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.		
A 22	Braciole di agnello arrosto alle erbe	0,4-0,6 0,6-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
A 23	Cosciotto di agnello con l'osso	1,0-1,5 1,5-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
		Marinare l'agnello e metterlo sulla griglia.		
A 24	Arrosto di maiale con cotenna	0,8-1,0 1,0-1,2	Inserto griglia + teglia multiuso	3
		Collocare l'arrosto di maiale sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
A 25	Grigliata di costine di maiale	0,8-1,0 1,0-1,2	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		Collocare le costine di maiale sulla griglia.		
A 26	Pollo, intero	0,9-1,1 1,1-1,3	Inserto griglia + teglia multiuso	2
		Sciacquare e pulire il pollo. Ungere il pollo con olio e speziare. Collocare il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e girarlo appena il forno emette un segnale acustico.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 52 2015-05-18 3:36:37

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 27	Pollo, petto	0,4-0,6	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
A 28	Pollo, cosce	0,6-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		0,8-1,0		
		Ungere con olio, speziare e collocare sulla griglia.		
A 29	Anatra, petto	0,3-0,4	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		0,4-0,5		
		Collocare i petti d'anatra con il lato grasso rivolto verso la griglia. La prima impostazione è per una cottura media, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto.		
A 30	Filetto di trota, cotto	0,3-0,5	Teglia multiuso	4
		0,5-0,7		
		Collocare i filetti di trota sulla teglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 31	Trota	0,3-0,5	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		0,5-0,7		
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
A 32	Sogliola	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Collocare la sogliola nella teglia rivestita di carta da forno. Incidere la pelle con un coltello.		
A 33	Filetto di salmone	0,4-0,6	Inserto griglia + teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Collocare i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 34	Verdure arrostite	0,4-0,6	Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
		Sciacquare e affettare zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegina. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 53 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 35	Mezze patate al forno	0,6-0,8	Teglia multiuso	3
		0,8-1,0		
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle in teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 36	Patatine al forno surgelate	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
A 37	Patate surgelate a spicchi	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patate surgelate a spicchi sulla teglia.		
A 38	Pizza surgelata	0,3-0,6	Griglia	3
		0,6-0,9		
		Collocare la pizza surgelata al centro della griglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno. La prima impostazione è per la pizza sottile, la seconda per la pizza al trancio.		
A 39	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	2
		1,0-1,2		
		Preparare la pizza fatta in casa con la pasta per pizza e stenderla nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 40	Lievitazione impasto	0,5-0,6	Griglia	2
		0,7-0,8		
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Collocare al centro della griglia. La prima impostazione è per la pizza e l'impasto per torte, la seconda per la pasta da pane.		

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 54 2015-05-18 3:36:37

Test dei piatti

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+4		140	28-33
Pan di spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (antiaderente, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Griglia + 2 tortiere apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata diagonal-mente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Due torte collocate sulla griglia posteriore sinistra e anteriore destra.
** Due torte collocate al centro una sull'altra.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 55 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

2. Grigliare

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		300 (max)	1-2
Hamburger di manzo* (12 ea)	Inserto griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4		300 (max)	1° 15-18 2° 5-8

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	80-100*

* Girare a metà cottura

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 56 2015-05-18 3:36:37

Ricette con cottura automatica utilizzate di frequente

Gratin di patate

Ingredienti 800 g di patate, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 50 g di uovo sbattuto, 1 cucchiaio di sale, pepe, noce moscata, 150 g di formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate e tagliarle a fette di 3 mm di spessore. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.
In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le fette di patate sul piatto leggermente sovrapposte e versarvi il composto preparato. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco.

Gratin di verdure

Ingredienti 800 g di verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml di panna, 50 g di uovo sbattuto, 1 cucchiaio di sale e un cucchiaio di erbe, (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g di formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio d'oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure patate e tagliarle a fette di 3-5 mm di spessore. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e versare l'olio sulle verdure. Mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e versare il composto sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 57 2015-05-18 3:36:37

Cucinare non è mai stato così facile

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di lasagne precotte, 1 cipolla (affettata), 200 g di formaggio grattugiato, 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo essiccato, origano, basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le erbe. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il sugo di carne e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante e cuocere.

Apple pie

Ingredienti
- **Pasta**: 275 g di farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g di zucchero semolato, 8 g di zucchero vanigliato, 175 g di burro freddo, 1 uovo (sbattuto)
- **Ripieno**: 750 g di mele intere, 1 cucchiaio di succo di limone, 40 g di zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g di uvette, 2 cucchiai di pangrattato

Istruzioni Setacciare la farina con il sale sopra un recipiente grande. Setacciare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato. Tagliare con 2 coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere 3/4 dell'uovo sbattuto. Amalgamare tutti gli ingredienti nel robot per ottenere un impasto friabile. Compattare l'impasto in una palla con le mani. Avvolgerlo in un foglio di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.
Imburrare e infarinare la teglia (24-26 cm). Stendere 3/4 dell'impasto fino a uno spessore di 5 mm. Stendere nella teglia (fondo e lati).
Pelare e affettare le mele. Tagliarle a cubetti di circa 3/4 x 3/4 cm. Spruzzare le mele con succo di limone e mescolare. Lavare e asciugare la frutta essiccata e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e frutta essiccata. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con pangrattato. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in strisce sottili e posizionarle incrociate sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 58 2015-05-18 3:36:38

Quiche Lorraine

Ingredienti
- **Pasta**: 200 g di farina, 80 g di burro, 1 uovo
- **Ripieno**: 75 g di pancetta a cubetti, 125 ml di panna, 125 g di crème fraiche, 2 uova, sbattute, 100 g di formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni Per la pasta. mettere farina, burro e uova in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto morbido e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta su uno stampo per quiche in ceramica imburrato (diametro 25 cm). Bucherellare il fondo con una forchetta. Mescolare insieme uova, panna, crème fraiche, sale e pepe. Versare il tutto sulla pasta stesa nello stampo e cuocere.

Crumble di frutta

Ingredienti
- **Ripieno**: 200 g di farina, 100g di burro, 100 g di zucchero, 2 g di sale, 2 g di cannella in polvere
- **Frutta**: 600 g di frutta mista

Istruzioni Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando risulteranno bene amalgamati per fare il ripieno. Spargere la frutta mista su un piatto da forno e cospargere il crumble.

Pizza fatta in casa

Ingredienti
- **Pasta per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiaio di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Farcitura**: 400 g di verdure a fette (melanzane, zucchine, cipolle, pomodori), 100 g di prosciutto o pancetta (affettata), 100 g formaggio grattugiato

Istruzioni Mettere farina, lievito, zucchero e acqua calda in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto umido. Amalgamare in un mixer o a mano per circa 5-10 minuti. Incoperchiare e mettere in forno per 30 minuti a 35° per far lievitare l'impasto. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e riporlo su una teglia per pizza. Spargere la passata di pomodoro sull'impasto e aggiungere prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 59 2015-05-18 3:36:38

Cucinare non è mai stato così facile

Lombata di manzo arrosto

Ingredienti 1 kg di lombata di manzo, 5 g di sale, 1 g di pepe, 3 g di rosmarino e timo

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Collocarla sull'inserto griglia. Infornare e cuocere.

Braciole di agnello arrosto alle erbe

Ingredienti 1 kg di agnello in pezzi (6 pezzi), 4 spicchi grandi di aglio (schiacciato), 1 cucchiaio di timo fresco (pestato), 1 cucchiaio di rosmarino fresco (pestato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio e aggiungere l'agnello. Girare i pezzi per coprirli bene e lasciare a temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

Grigliata di costine di maiale

Ingredienti 2 costine di maiale, 1 cucchiaio di pepe nero in grani, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (tritata), 3 spicchi di aglio (tritato), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcester, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Preparare una salsa barbecue. Scaldare l'olio in una padella e aggiungere la cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla e aggiungere i restanti ingredienti. Arrostire e ridurre il calore lasciando sobbollire per 30 minuti fino a quando si addensa. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti a 1 ora.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 60 2015-05-18 3:36:38

Manutenzione

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.

Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto.
Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere eventuali impurità persistenti, immergere gli accessori utilizzati in acqua calda e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Ventilata alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 61 2015-05-18 3:36:38

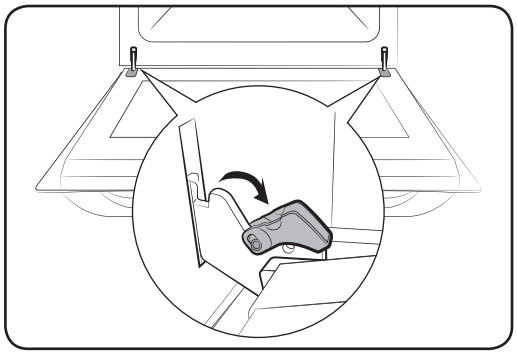
Manutenzione

Sportello

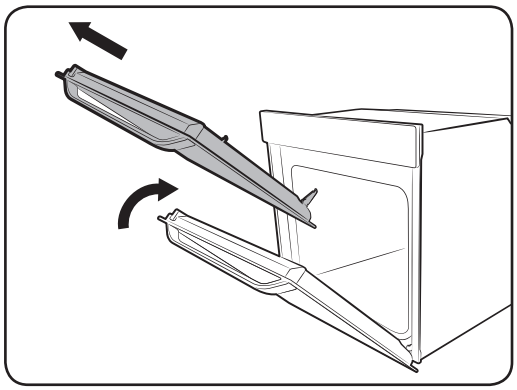
Non rimuovere lo sportello del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere lo sportello, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Lo sportello del forno è pesante.

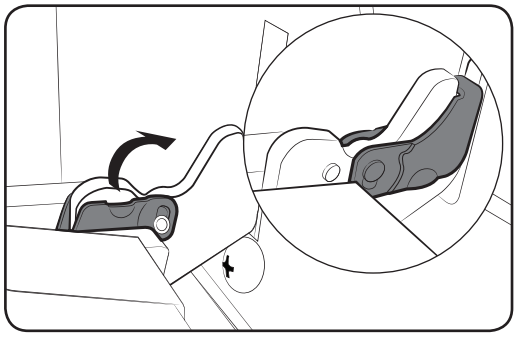


1. Aprire lo sportello e invertire le clip su entrambe le cerniere.



2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Tenere lo sportello per i lati usando entrambe le mani, sollevarlo e tirarlo in avanti fino all'estrazione delle cerniere.

3. Pulire lo sportello con acqua e sapone e un panno pulito.

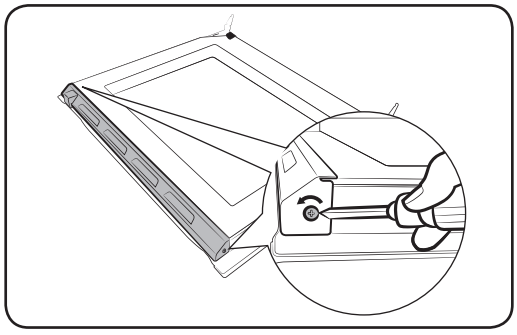


4. Al termine, seguire i passaggi 1 o 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Accertarsi che le clip siano agganciate su entrambi i lati.

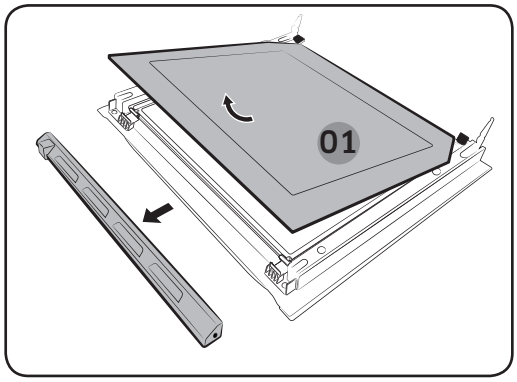
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 62 2015-05-18 3:36:38

Vetro dello sportello

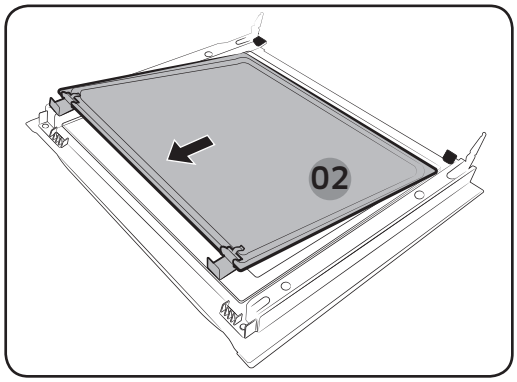
In base al modello, lo sportello del forno è composto da 3-4 strati di vetro appoggiati l'uno sull'altro. Non rimuovere il vetro del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini della pulizia, seguire queste istruzioni.



1. Utilizzare un cacciavite per rimuovere le viti sul lato sinistro e destro.



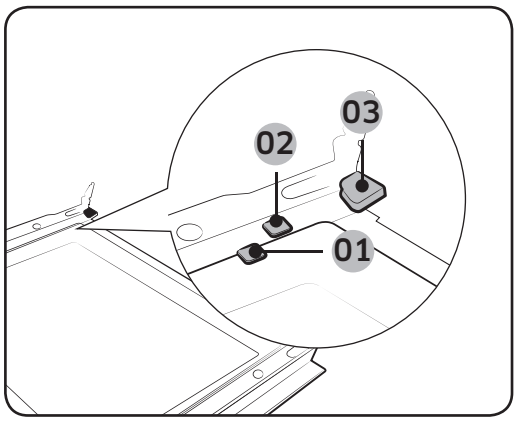
2. Separare i coperchi nella direzione indicata dalla freccia.
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



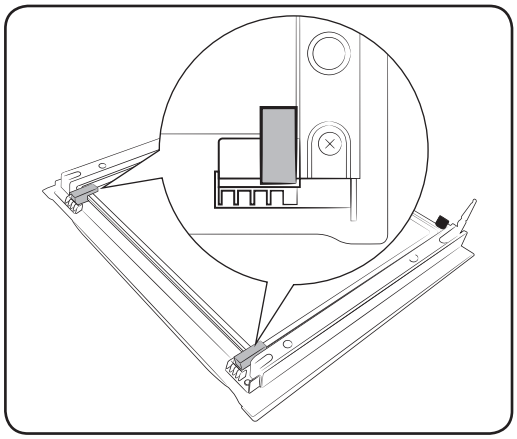
4. Rimuovere il secondo strato dallo sportello nella direzione indicata dalla freccia.
5. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 63 2015-05-18 3:36:38

Manutenzione



01 Clip di supporto 1
02 Clip di supporto 2
03 Clip di supporto 3



6. Al termine rimontare i vetri come segue:
- Inserire lo strato 2 sotto la clip di supporto 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine.

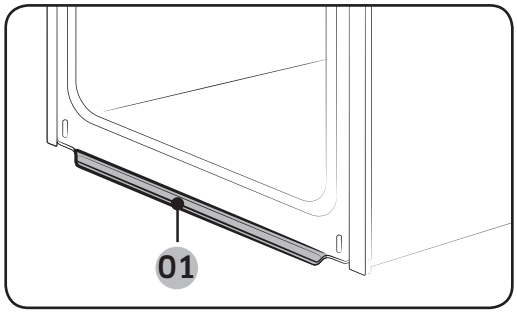
7. Verificare che le guarnizioni di gomma del vetro siano inserite e fissino il vetro correttamente.
8. Al termine seguire i passaggi 1-2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello.

⚠ AVVERTENZA

Per prevenire eventuali perdite di calore, accertarsi che gli strati di vetro siano correttamente reinseriti.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 64 2015-05-18 3:36:39

Collettore dell’acqua



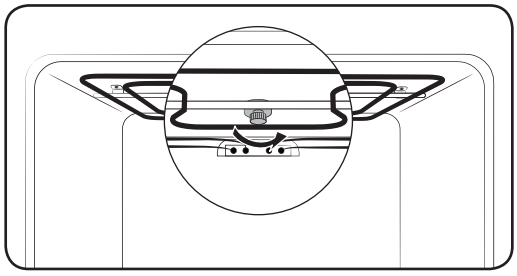
01 Collettore dell'acqua

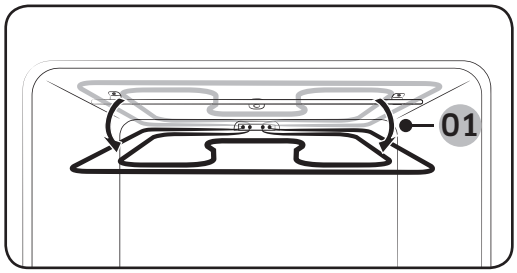
Il collettore dell'acqua raccoglie non solo l'umidità in eccesso originata dalla cottura ma anche i residui di cibo. Svuotare e pulire regolarmente il collettore dell'acqua.

⚠ AVVERTENZA

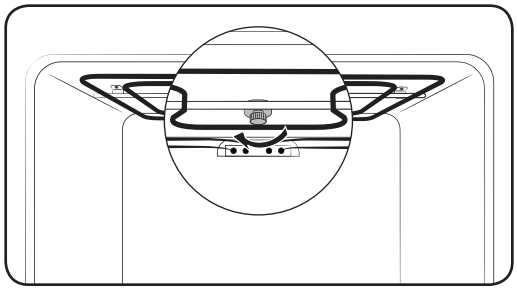
Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Cielo (solo modelli applicabili)





01 Circa 12°.

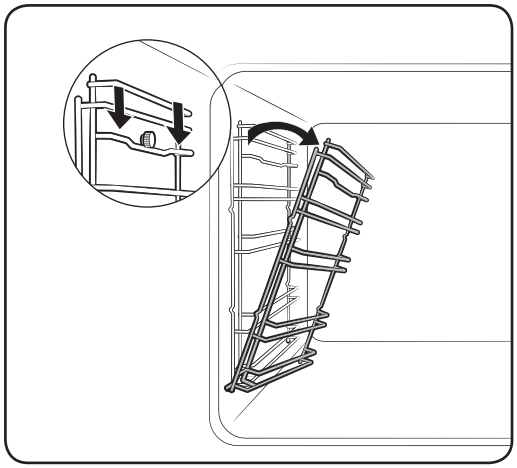


1. Abbassare la resistenza. Per fare ciò ruotare il dado tondo in senso antiorario tenendo ferma la resistenza. La resistenza non è una parte in movimento. Non abbassarla con forza.
2. Pulire il cielo con acqua e sapone e un panno pulito.
3. Al termine, rimontare la resistenza e ruotare il dado tondo in senso orario.

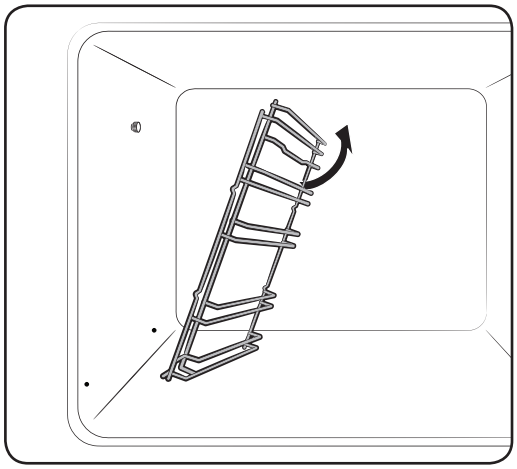
NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 65 2015-05-18 3:36:39

Manutenzione

Laterali (solo modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore del laterale sinistro e abbassarlo di circa 45 °.



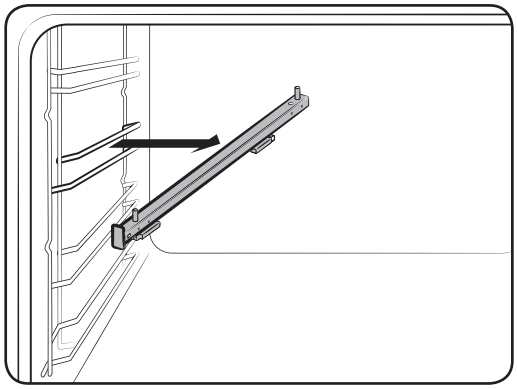
2. Tirare e rimuovere la parte inferiore del laterale sinistro.
3. Rimuovere il laterale destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i laterali.
5. Al termine seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i laterali.

NOTA

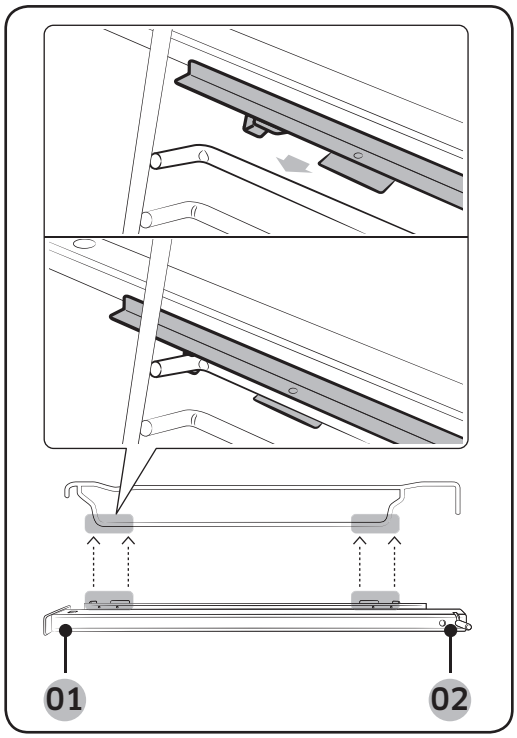
Il forno funziona senza guide laterali e griglie.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 66 2015-05-18 3:36:39

Guide telescopiche (solo modelli applicabili)



1. Sul laterale sinistro premere delicatamente la parte superiore della guida per estrarla nella direzione indicata dalla freccia.
2. Ripetere il passaggio sopra sul laterale destro per rimuovere la guida destra.
3. Pulire la guida telescopica destra e sinistra con acqua e sapone e un panno.



01 Fronte
02 Retro

4. Al termine della pulizia, reinserire entrambe le guide telescopiche ripetendo i passaggi 1-2 descritti sopra in ordine inverso.
   Accertarsi che le clip anteriore e posteriore della guida entrino nei laterali.

NOTA

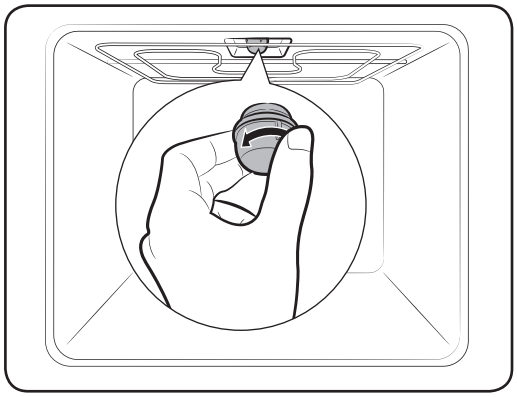
Si consiglia di inserire la guida telescopica nel livello 3 del laterale.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 67 2015-05-18 3:36:40

Manutenzione

Ricambio

Lampadine



1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti a un calore di 300 °C da 25-40 W/ 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 68 2015-05-18 3:36:40

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Verificare che non vi siano corpi estranei tra i tasti.	• Rimuovere i corpi estranei e riprovare.
	• Modello touch: se si nota umidità sull'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione di blocco è attiva	• Verificare che la funzione di blocco non sia attiva
L'orario non viene visualizzato.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla corrente elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega troppo tempo	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di cottura ventilata non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• Qualora si utilizzano più spine elettriche nella stessa presa di corrente	• Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se si notano residui di cibo incastrati tra lo sportello e l'interno del forno.	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 69 2015-05-18 3:36:40

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la lampadina si accende e poi si spegne.	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. • E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la lampadina è coperta da residui durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si prende la scossa.	• Se l'alimentazione non è correttamente messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
	• Se si utilizza una presa sprovvista di messa a terra	
Si riscontra una perdita di acqua. Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello. Si nota dell'acqua residua nel forno.	• Si può riscontrare acqua o vapore in alcuni casi in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia	• La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	• La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	• La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	• Se lo sportello resta aperto	• Chiudere lo sportello e riavviare
	• Se i comandi del forno non sono impostati correttamente	• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	• Se il fusibile è saltato o il salvavita è scattato.	• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 70 2015-05-18 3:36:40

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale	• E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.
	• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• Usando contenitori in plastica o altri contenitori non resistenti al calore	• Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	• Se lo sportello viene aperto spesso durante la cottura	• Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
Durante la cottura a vapore si avverte un rumore di acqua che bolle.	• Ciò è dovuto al riscaldamento dell'acqua mediante il generatore di vapore.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura a vapore non funziona.	• Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua	• Aggiungere acqua nel serbatoio e riprovare.
La pulizia a vapore non funziona.	• Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata	• Lasciare che il forno si raffreddi e riprovare.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 71 2015-05-18 3:36:40

Risoluzione dei problemi

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-20	Malfunzionamenti del sensore	Spegnere il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Si può verificare solo durante le operazioni di lettura/scrittura della EEPROM.	
C-70	Problemi relativi al vapore	
C-72		
C-F0	Se non c'è comunicazione tra la scheda principale e la scheda secondaria	
C-F2	Si verifica quando persiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <->Main o il Sub micom	Spegnere il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto e mantenuto premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 105 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura Massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 72 2015-05-18 3:36:40

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV73J7740RS
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)	81,4
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A+
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	0,95 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	0,70 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	73 l
Tipologia di forno	Integrato
Massa dell'apparecchio (M)	40,8 kg

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1 e norme europee (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NV73J7740RS_ET_DG68-00614F-02_IT.indd 73 2015-05-18 3:36:40

Promemoria

Promemoria

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00614F-02